

福建省南安职业中专学校

**2023 年中餐烹饪专业
人才培养方案**

前 言

为贯彻落实《职业教育法》《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》”（**教职成〔2019〕13号**）、根据《福建省教育厅关于做好职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的通知》（**闽教职成〔2019〕24号**），烹饪专业科在专业建设专家指导委员会指导下，开展人才培养方案调整调研、论证工作，依据产业需求、学生发展需要，把创新精神、人文素养、职业素养融入人才培养过程，制订了《2023年中餐烹饪专业人才培养方案》，于2023年5月提交学校党总支进行审定，并将根据审定通过的《2023年中餐烹饪专业人才培养方案》按照程序发布、向上级教育行政部门报备并主动向社会公开，接受全社会监督。

一、专业名称及代码

中餐烹饪（740201）

二、入学要求

初中毕业生或具有同等学力者。

三、修业年限

基本学制 3 年。

四、职业面向

专门化方向：中餐烹调、中餐面点、营养配餐

专门化方向	职业（岗位）	职业资格要求	继续学习专业	
中餐烹调	中式烹调师 中式面点师 营养配餐员	中式烹调师（四级）	高职：烹饪工艺与营养	本科：烹饪与营养教育、食品科学与工程
中餐面点		中式面点师（四级）		
营养配餐		营养配餐员（四级）		

注：每个专门化方向可根据区域经济发展对人才需求的不同，任选一个工种，获取职业资格证书。有条件的可兼得，还可获得厨政管理师、调味品品评师职业资格证书。

五、培养目标与培养规格

（一）培养目标

学校根据区域社会经济发展需求，依据《指导意见》、相关专业的《专业教学标准》和自身办学实际，通过调研、讨论，科学制定本专业的人才培养目标。

培养适应我省经济建设与社会发展所需要的，具有一定现代科学文化素养，具备良好职业道德及食品安全法律意识，掌握现代烹调操作技术和营养膳食组配

制作技能，具备一定的创业能力，在生产、服务、管理一线工作，满足餐饮业需求的中等技术技能型人才。

（二）培养规格

1. 素质要素：

- 1) . 坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度；
- 2). 具有良好的道德品质、职业素养、法律意识；
- 3). 具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力；
- 4). 具有健康的身体和心理；有良好的生活态度；
- 5). 具有良好的责任心、进取心和坚强的意志；
- 6). 具有良好的书面表达和口头表达能力；
- 7). 具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度；
- 8). 具备勤于思考，善于动手，勇于创新的精神；
- 9). 具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识；

2. 知识要素：

- 1). 掌握必备的思想政理论、科学文化基础知识和中华优秀传统文化知识.
- 2). 熟悉与本专业相关的法律法规以及环境保护、安全消防等相关知识.
- 3). 必须掌握安全操作规范；
- 4). 学会运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

3. 能力要素：

1) . 行业通用能力：

- (1) 具有运用食品安全生产知识执行规范操作的能力；
- (2) 具有烹饪基础刀工、勺功的应用的能力；
- (3) 具有烹饪原料鉴别及初加工的能力；
- (4) 具有菜点文化背景和中国饮食文化的讲解的能力；
- (5) 具有菜点、宴席的审美和设计的能力；
- (6) 具有运用烹调技法保护烹饪原料营养素和营养标签设计、制作的能力；

(7) 具有厨房生产成本控制和厨房管理的能力；

(8) 具有现代烹饪设施设备操作及简单维护的能力。

2) . 职业特定能力：

(1) 中餐烹调：具有运用不同烹调技法设计和制作菜肴的能力；具有运用不同技法制作冷菜品种的能力；具有烹饪原料设计和制作造型的能力；具有根据不同烹饪原材料选择合理刀工处理和烹调技法制作传统名菜的能力。

(2) 中餐面点：具有运用不同技法设计和制作中式面点品种的能力；具有运用不同技法设计和制作西式面点品种的能力；具有根据不同面团选择合理成型手法和成熟技法制作传统名点的能力。

(3) 营养配餐：具有运用不同烹调技法保护烹饪原料营养素的能力；具有运用营养学知识设计和制作营养餐的能力；具有根据不同职业、不同人群的特点配置营养餐和营养标签的能力。

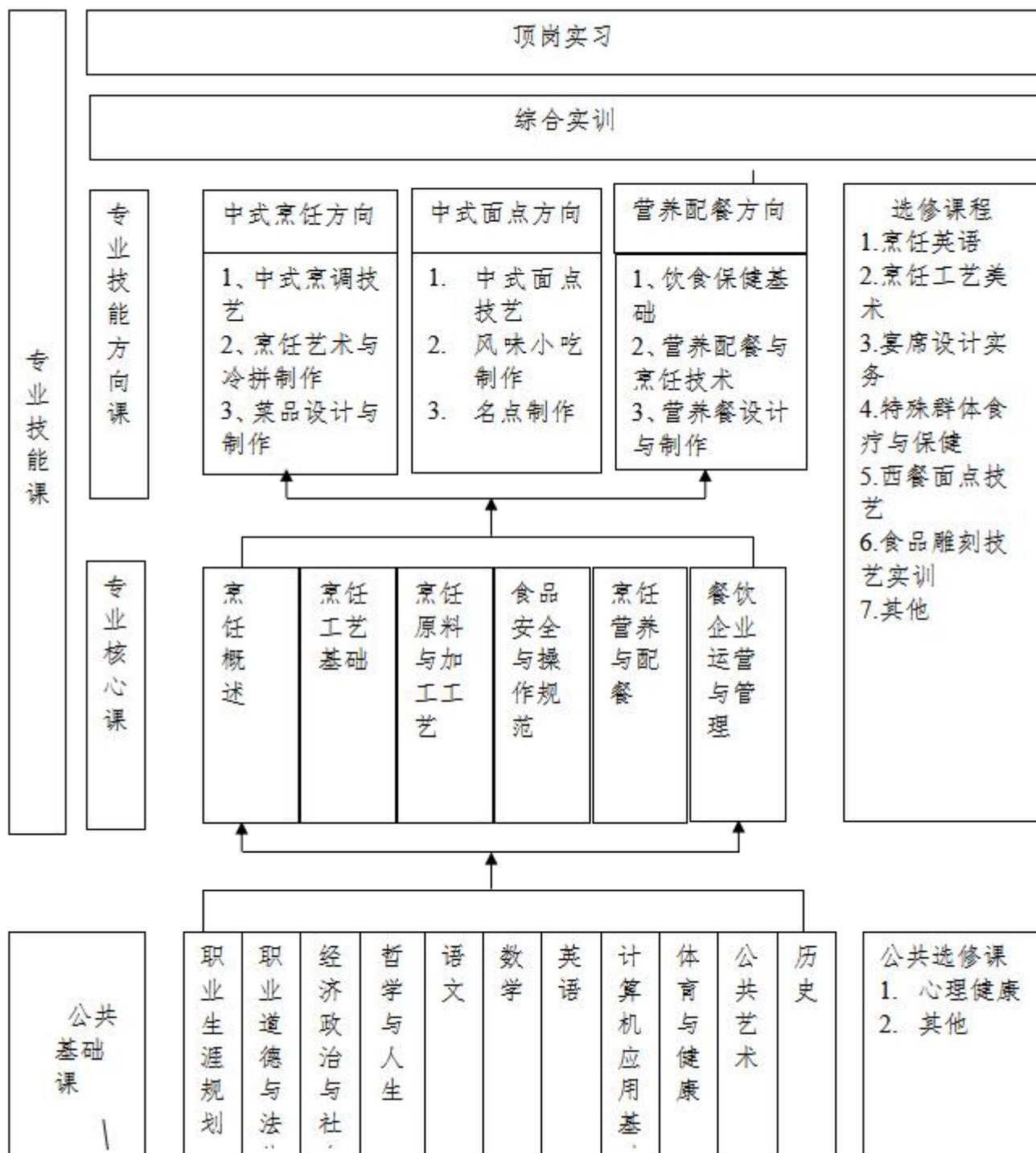
3). 跨行业职业能力：

(1) 具有适应岗位变化的能力。

(2) 具有餐饮企业经营管理和餐饮企业生产现场管理的基础能力。

(3) 具有创新和创业的基础能力。

六、课程设置及要求



七、教学进程总体安排

中餐烹饪与营养膳食专业教学进程表

课程类别	课程名称	学分	计划学时				学年学期安排课程时数						
			总学时	教学环节		第一年		第二年		第三年			
				理论	实践	1	2	3	4	5	6		
						20周	20周	20周	20周	20周	20周		
公共基础课程	政治	职业生涯规划	2	40	40		2						
	思想课	职业道德与法律	2	40	40			2					
		经济政治与社会	2	40	40				2				
		哲学与人生	2	60	60					2			
		就业指导教育与创业	2	40	40						2		
	文化基础课	语文		10	160	160		2	2	2	2		
		数学		10	160	160		2	2	2	2		
		英语		10	160	160		2	2	2	2		
		信息技术		10	160	80	80	4	4				
	其它	体育与健康		12	200	40	160	2	2	2	2	2	
		历史		2	40	40						2	
		书法		1	20	10	10					1	
		音乐欣赏		1	20	10	10					1	
		心理健康		1	20	20		1					
		物理(机械建筑类、电工电子类)											
		公共基础课程小计		67	1160	900	260	15	14	10	10	8	

专业技能课程	专业核心课程 (6-8门)	烹饪概论	1	20	20		1							
		烹饪工艺基础	2	40	20	20	1	1						
		烹饪原料与加工工艺	10	160	120	40	2	2	2	2				
		食品安全与操作规范	1	20	20		1							
		烹饪营养与配餐	5	80	40	40				2	2			
		烹饪工艺美术	2	40	40				2					
		餐饮企业运营与管理	2	40	40						2			
		专业核心小计	23	400	300	100	5	3	4	4	4			
	专业技能方向课	中餐烹调技艺	11	180	30	150			3	3	3			
		烹饪艺术与冷拼制作	13	200	50	150	2	2	3	3				
		菜品设计与制作	8	120	40	80		2	2		2			
		中餐面点技艺	20	320	80	240	3	3	3	3	4			
		风味小吃制作	6	100	10	90		1		2	2			
营养餐设计与制作		3	40	20	20					2				
专业技能课小计		61	960	230	730	5	8	11	11	13				
选修课程	国家安全教育	4	60	60		3								
	创新创业教育	4	60	60						3				

	闽南文化 建筑篇	4	60	60			3				
	闽南文化 工艺篇	4	60	60				3			
	闽南文化 戏剧篇	4	60	60					3		
	选修课程 小计	20	300	300							
顶岗实习		38	600		600						30
合计		209	342 0	173 0	169 0	28	28	28	28	28	30
备注：1-5 学期周课学时均为 28 学时，第 6 学期周学时为 30 学时，16 学时 为 1 学分											

注：1. 总学时 3420。其中公共基础必修和限选课程（含军训、入学教育、毕业教育）学时占比约 41.8%；专业技能课（含顶岗实习）占比约 49.4%；任意选修课 300 学时左右（其中人文选修课程与专业选修课程课时比约为 4:6），占比约 8.8%。

2. 总学分 214。学分计算办法：第 1 至第 5 学期每学期 16-18 学时记 1 学分；军训、专业认识与入学教育、社会实践活动、毕业教育等活动 1 周记 1 学分，共 5 学分。

八、实施保障

（一）师资队伍

我校烹饪专业师资队伍配置情况

教师姓名	性别	学历	所学专业	职称	技能情况
黄文荣	男	大专	烹饪	助讲	高级技师
刘文举	男	本科	烹饪	二级实践指导师	高级技师
吴家伦	女	中专	烹饪	助讲	高级技师
吴端苗	男	大专	烹饪	助讲	高级技师
陈建停	男	中专	烹饪	助讲	高级技师
林光钦	男	中专	烹饪	助讲	高级工

林秀君	男	中专	烹饪	助讲	高级工
-----	---	----	----	----	-----

专业教师基本要求

1. 专任专业教师与在籍学生之比不低于 1:36；研究生学历（或硕士学位）5%，高级职称 15%以上；获得与本专业相关的高级工以上职业资格 60%以上，或取得非教师系列专业技术中级以上职称 30%以上；兼职教师占专业教师比例 10%–40%，60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2. 专任专业教师应具有旅游类专业本科以上学历；三年以上专任专业教师，应达到“省教育厅办公室关于公布《福建省中等职业学校“双师型”教师非教师系列专业技术证书目录(试行)》的通知”文件规定的职业资格或专业技术职称要求,如中式烹调师、中餐面点师、营养师等。

3. 专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加“五课”教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。平均每两年到企业实践不少于 2 个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于 30 学时的教学任务。

4. 专业带头人需要烹饪专业高级职称和高级烹饪技师，从事烹饪专业教学、生产实践 15 年以上，在行业具有一定影响力。

（二）教学设施

1. 校内实训基本条件

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班 35 名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

教学功能室	主要设备名称	数量（台/套）	规格和技术的特殊要求
中餐烹调实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢烟罩	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	20	2400*1200*800H
冷菜、食艺	1. 不锈钢工作台连下	10	2400*1200*800H

实训	一层		
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 双头燃气灶	10	2400*1200*800H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
烹饪基础实训	1. 模拟灶台炉架	20	2400*1200*800H
	2. 电化教育设备	1	/
	3. 不锈钢工作台连单星盆	35	1800*800*800/150H
	4. 刀具存放柜	10	1600*760*800H
烹饪初加工实训	1. 不锈钢工作台连下一层	10	2400*1200*800H
	2. 不锈钢双星盆台	20	1800*800*800/150H
	3. 立式冰箱	1	/
	4. 电化教育设备	1	/
中餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 木质面点操作台	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 双头燃气灶台	10	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 不锈钢烟罩	1	/
西餐面点实训	1. 醒发机	1	2400*1200*800H
	2. 工作台连下一层	10	1800*800*800/150H
	3. 双星盆台	20	1600*760*800H
	4. 落地式燃气单缸油炸炉	5	1800*800*800/150H
	5. 落地式燃气蒸灶	10	1800*800*800/150H
	6. 多层电烤箱	2	1600*760*800H
烹饪演示实训	1. 不锈钢炉灶	2	2400*1200*800H
	2. 不锈钢工作台	2	1800*800*800/150H
	3. 不锈钢双星盆台	2	1600*760*800H
	4. 电化教育设备	1	/
	5. 不锈钢烟罩	1	/

注：实训室可以按照教学项目、设备、师资等，进行整合确定。

2. 校外实训基地建设

加强行业实训基地建设，充分依托本地特色餐饮名店、酒店、酒楼、食品工厂等行业资源，开展校企合作。签定联合办学协议，定期接受我校学生实习，成为学校长期稳定的实践教学基地。下一步的发展目标为：一是提高联合办学档次，在主要实习基地挂牌。二是进一步完善基地建设，完善双方的责权利，对实习目的、要求、工位、项目、考核进行细化。三是根据专业实习需要，开辟新的实习基地。在现有三家实习基础的基础上，再与 2 家企业签定联合办学协议。四是研究校内与校外实习的衔接与配合，提高实习效果。制定校外实训基地管理制度。每个基地至少 1 名实训指导教师，参与学生的实习管理工作。

3. 教学资源开发

一是实现专业教考分离，建设并完善专业学生文化知识与时能知识考试与考核题库；二是建设专业技能教学中各技能点与核心项目的实训操作视频库，用以丰富专业教学资源；三是建设核心课程与特色实训课程的示范课堂视频库，实现专业教师之间资源共享；四是建设特色技能、核心项目、创新产品及行业发展前沿资源库；五是建设优秀毕业生、创业精英和学生成长信息资源库；六是建设学生勤工俭学信息资源库；七是建设地方企业信息资源库；八是建设课程思政教学案例资源库等等。

（三）教学资源

（1）提高多媒体的使用率。

（2）恰当运用现代辅助教学手段。教学过程中，课程组成员还采用录像带、VCD、实物图片等教学手段辅助教学，使教学内容更具有直观性、形象性，激发了学生的学习兴趣。如：在选用主教材的同时，学校也买了大量的中餐烹饪技能、操作程序、菜品知识、茶叶知识、茶艺、调酒 VCD 光盘，作为学生主动学习的扩充性材料。

（3）充分利用网络资源。本课程教学资源将全部上网，学生可以在网上直接下载本课程的所有教学资源，包括服务技能动作录像、教学大纲、课程介绍、授课教案、课件、案例、考题库等。

(4) 开展新时代课程思政案例在教学中的应用。(节约原材料、安全操作、集体精神、吃苦耐劳、讲究卫生等等)。

(四) 教学方法

教学方法和教学手段强调教学过程中的实践性、开放性、职业性

中餐烹饪专业是理论与实践紧密结合的课程，在教学过程中，灵活采用多种教学方法进行教学。如讲授法、互动式、启发式、案例教学法、角色扮演法、讨论法、模拟训练法、实践体验法、项目教学法等教学方法，通过灵活的课堂组织，强调学生内部动机的激发，充分调动学生的学习积极性、主动性和创造性，提高学生技术应用能力和创新能力。

(1) 现场教学：即根据教学内容和教学需要，将教学安排到企业相关现场，在真实的职业环境和氛围中教学。这样既能调动学生的学习积极性和兴趣，又能使学生更好地掌握知识和技能。



(2) 工学结合的顶岗实训：根据学校统一安排学生在后几学期到酒店实训。这样既有利于学生进一步巩固学校所学的知识技能，又有利于学生职业素质和职业能力的培养。



(3)“项目教学”法：设计能力训练项目，在项目设计训练中以宿舍为一学习小组，完成各种菜肴设计。体现探究性学习、协作学习，增强团队精神，提高综合素质。

(4)启发式教学法：在授课的过程中，教师避免采用灌输理论知识的方式，而是采用提问和分析的方式，循序渐进地诱导、启发、鼓励学生对问题和现象进行思考、讨论，再由教师总结、答疑，做到深入浅出、留有余地，给学生深入思考和进一步学习的空间，同时也提高了学生的学习主动性。

(5)认知实践法：本课程安排两次认知实践——参观高星级酒店，参观重点是饭店餐饮部，听取酒店相关人员的介绍，了解餐饮部的工作流程、各种菜肴的操作与管理细节及餐饮动态。



(6)实地调研法：让学生出去见习，当然最好与餐饮有关的调研。将班级分组，每组人员不超过10人，从调研计划的制定，到调研问卷设计，然后到实地进行调研，再将调研数据进行汇总统计，最后撰写调研报告。



(7)灵活多样的案例教学。在讲解过程中结合案例，加深学生对基本理论的理解和认识。同时将案例分析作为对学生掌握理论知识和分析解决问题能力的

检验，让学生以小组为单位，进行资料检索和问题分析，并提出小组意见，加强了学生的团队意识，同时也能起到相互启发的效果

（8）组织课堂讨论。改变传统的单纯依赖教师讲授的方法，让学生参与到教学过程中。学生可以就教师的讲授内容发表自己的见解，对问题和现象表达自己的看法。而通过小组讨论、专题汇报、小组辩论、情景模拟等方式，学生可以变被动听课为主动学习，既有利于提高学生学习的积极性、主动性，也有利于学生分析问题、解决问题能力的培养和表达能力、团队合作能力的提高。

（9）实践教学法：本课程的实践课程教学都在学校的实训室内完成，学校为本专业配备实训室、热菜操作室 1 间，面点操作室 1 间，刀工与冷拼操作室 1 间，多媒体演示室 1 间。充分满足本课程实践教学的需要，通过教师的示范操作，让学生模仿进行中餐烹饪项目实训，实现学中做、做中学，提高餐饮服务能力。



（五）学习评价

1. 全程化、开放式的考核方式

本课程在考核评价方面，依据“三位一体”的教学理念，摒弃了传统的一考定型的方式，积极探索了“全程化、开放式”的考核体系。考核形式多样，既能够全面准确地评价学生的学习效果，又有利于学生全面掌握所学的知识技能。

(1) 本课程实行“过程考核与结果考核相结合”、“理论考核与技能操作考核相结合”、“课程考核与职业资格考核相结合”的“三结合”考核形式；

(2) 技能测试占 30%，平时成绩占 30%，期末理论考试占 40%。

课程总评成绩的评分标准为：平时成绩占 30%；实训考核成绩占 30%；期末理论考核成绩占 40%。

①平时成绩（30%）的评分标准：

考勤 10%：要求不迟到早退，不随意请假，不无故旷课。每迟到早退一次扣 1 分；病假一次以上，每节课扣 2 分；事假每节课扣 3 分。扣完考勤分本课程总评不予及格。

作业 10%：要求按质按量完成布置的作业。

平时自觉性、积极性及主动性 10%。

②实训考核成绩（30%）的评分标准：

技能操作 10%：按照中级厨师技能资格证书的考核规范进行测试。

角色规范 10%：按照厨师主要岗位设计厨房与管理情节，进行角色规范扮演，测试学生的实际处厨房操作与管理过程中处理突发事件的能力。

调研成绩 10%：将班级学生分组，每组不超过 10 人，各组合作设计调研主题，并要求有计划书、调研问卷、数据统计分析报告和调研报告。

③期末理论考核成绩（40%）的评分标准：

测试学生掌握本课程理论知识的水平的程度及分析处理事情的能力。其中客观题占 15%；主观题 25%。

2. 评价

(1) 教学效果评价

通过教师、学生及系、教研室教学质量的评价，对该门课程教学普遍反映良好。课程组老师师德好、教学能力强、教学特色鲜明、团结协作、吃苦耐劳、为人师表、教书育人。

①学生评价

中餐烹饪专业学生对该门课程的评价意见，得知学生普遍反映课程组各位老师教学态度认真，教学方法新颖，有高度的责任感，授课仪态端庄，声音清晰，富有教学激情，教学内容丰富，重点突出，课堂教学气氛活跃，学生参与程度高，学习兴趣浓厚。多媒体课件比较生动，对理解知识很有帮助，课堂教学与动手实验相结合使教学更为灵活，学生对老师的教学满意度高，教学效果好。

②近三年学生听课后反应良好，毕业生就业后一致受到广大用人单位的好评，部分高星级饭店已经和我系形成良好稳定的用人合作协议。学生受到社会普遍欢迎，毕业生就业率 100%。

(2) 课堂教学录像资料评价

①教学内容丰富，信息量大，案例恰当，理论知识与实践知识比例适中，具有创新性、独特性。

②教学形式新颖，教学手段先进，利用多媒体教学，课件制作精美，生动形象，直观易懂。

③教师情绪饱满，语言清晰流畅，旁征博引，知识面较广，时间分配恰当。

④以导学为主，灵活运用多种的教学方法，激发学生主动学习、参与教学，师生课堂互动性强。

(六) 质量管理

1、强化规范管理，建立教学质量保障制度体系

一是建立了教育教学管理规范。我学校在教学行政、教学文件、教学过程、实训实习、质量评价和教学研究等管理提出了明确、具体要求，让学校教学管理有章可循，有据可依，为实现中等职业教育管理制度化、规范化、科学化奠定了基础。二是建立教学计划审批制度。教师在新学期开学前一周将教学计划和课程

表上报学校，审批后方可执行。三是建立教学视导制度。我校每学期组织一次全校教学视导，通过听课、访谈、查阅教学文件等方式，对教师教学计划执行情况和教学改革过程进行管理和指导。特别是对学校课程设置和顶岗实习情况进行严格监控，以杜绝学校随意设置课程和顶岗实习中“放羊式”管理等现象。

2、强化队伍建设，健全教学质量保障组织体系

建立一支优质、高效的教学管理队伍，是落实教学管理制度、规范教学管理、提高教学质量的重要保证。一是实行“三级”管理，完善质量监控组织体系。二是培训管理干部，强化质量意识。近年来，利用暑假举办全校教学管理干部研修班，组织学校主管教学副校长、教务科长、教研科长学习教学管理政策，交流学校教学管理经验，反思教学管理存在的问题，增强教学规范管理意识，提高教学管理水平。三是狠抓教师队伍建设，将教学质量落到实处。学科带头人要求在德育工作、教学质量、教学改革、青年教师培养等方面发挥示范引领作用。建设《黄文荣中式烹调师技能大师工作室》拓展教学渠道，为社区教学培养人才提供保障。

3、强化质量检测，完善教学质量评价体系

教学质量最终体现在学生学习质量上，教学的有效性最终反映在学生学习的_{有效性}上。为有效监控学生学习效果和学习质量，我校建立了完善的教学质量监控体系。一是加强课堂教学监控，保证教学效果。课堂教学是教学质量提高的主渠道。课堂教学的有效性是教学质量的重要保证。二是完善技能竞赛制度，强化专业技能教学质量监控。每年组织全省职业院校学生技能选拔赛，完善了“校校有竞赛、层层有选拔”技能竞赛制度，选拔优秀选手参加省级和全国技能竞赛。三是建立专业技能抽考制度，全面监控人才培养质量。技能抽考命题、考评聘请行业、企业和高职院校专家参与，抽考内容紧跟行业、企业新知识、新技术、新工艺、新技能，引导学校深化教学改革，促使学校强化学生专业技。

九、毕业要求

1. 学生毕业时必须通过规定年限的学习，须修满的专业人才培养方案所规定的学时学分，完成规定的教学活动。

2. 毕业时应达到的素质、知识和能力等方面要求。

3. 毕业要求学生必须取得《中式烹调师》中级技能等级证书，并且取得《中式面点师》、《西式面点师》、等级证书其中一种技能等级证书（也就是取得1加x技能）。